DOM I SZKOŁA

Rok II. Katowice, 27 grudnia 1931 r. Nr. 27

Wigilja i Boże Narodzenie w domu polskim

Zapowiedź wigilijnego święta stanowiły od dawien dawna opłatki. Wypiekano je przy kościołach i przy klasztorach, lejąc bardzo rzadkie ciasto pszenne w żelazne foremki, odznaczające się nieraz artyzmem i subtelnością rysunku, rżniętego w metalu na ich ściankach.

Przybycie organisty lub zakonnika z opłatkami było zawsze radosnem wydarzeniem. Zapowiadało ono koniec smutnego adwentu i wesołe święta Bożego Narodzenia.

Za dawnych czasów przestrzegano surowo, by w dzień wigilijny jeść tylko raz na dzień, po wzejściu pierwszej gwiazdy. Od rana już trawiono czas na uroczystych przygotowaniach do tego wieczornego posiłku, zwanego wigilją, postnikiem albo pośnikiem. Obyczaj uświęcania uroczystości religijnych ucztą jest bardzo stary i sięga czasów pogańskich. Być może, nasza chrześcijańska wigilja łączy się tradycją z jakiemś świętem słowiańskiem. Zwyczaj przygotowania nakryć dla zmarłych członków rodzin zaciera się u ludu; w niektórych okolicach pozostawiają wieśniacy po uczcie wigilijnej bochen chleba na stole, by zeń Pan Jezus mógł ukrajać, kiedy w nocy przyjdzie po kolędzie. Do obrzędów wigilijnych, wspólnych domom polskim i katolickim, należy łamanie się opłatkiem, pokładanie siana pod obrus, a na wsi ustawianie w kątach izby snopów zboża. Po zapaleniu świateł na choince, po sproszeniu do stołu gości i domowników, gospodyni lub gospodarz domu przystępują do każdego z opłatkiem, łamiąc się z nim i życząc „Dosiego Roku". Bo też wieczór wigilijny to najserdeczniejsze, najbardziej wzruszające święto polskie. A jakiemże drogiem świętem była dla Polaka wigilja, obchodzona zdala od rodzinnej ziemi, czy to w rozgwarze „paryskiego bruku", czy pod zaśnieżonem wygnańczem niebem Północy, kiedy jedyne przypomnienie Polski stanowił okruch Anielskiego Chleba, z Ojczyzny przysłany. Wtedy uczta wigilijna stawała się jakby Komunją, przy której spożywano wspólnie gorzki chleb tęsknoty.

Uczty wigilijne zależą od zamożności domu. Tradycyjnie podają barszcz z uszkami lub zupę rybną, kapustę z grzybami, najrozmaitsze gatunki ryb, wśród których króluje karp na szaro albo szczupak po żydowsku, łamańce z makiem, kompot z suszonych owoców, na Mazowszu ulubione kluski z makiem i miodem. We wschodnich ziemiach Rzeczypospolitej obowiązuje kutja, t. j. pszenica omielana nieco, mieszana z miodem. Po wigilijnej wieczerzy w polskiej chacie idzie gospodarz do stajenki i obórki, by się z ich mieszkańcami podzielić resztkami jedzenia. U ludu przechowała się wiara, że w noc Narodzenia Pańskiego zwierzęta ludzkim przemawiają głosem.

Do rodziców i opiekunów młodzieży!

(Ciąg dalszy.)

IV.

Kreślarze techniczni. Oprócz inżynierów i techników do pracowników technicznych zaliczają się tak zwani — kreślarze, którzy wykonują te wszystkie podręczne prace, na wykonanie których szkoda byłoby czasu technika, a tem bardziej inżyniera. A zatem kreślarz jest to pracownik biurowy, w zakres pracy którego wchodzą: kreślenie planów według danych szkiców, wykonanie wszelkich kopij planów na kalce, piękne opisywanie planów, wykonywanie wszelkich światłodruków. Służy też jako pomoc przy wykonaniu pomiarów, robotach mierniczych i t. p. Kreślarze dzielą się, zależnie w jakiej gałęzi technicznej pracują, na: kreślarzy architektów, budowlanych, mechaników, mierniczych, meljoracyjnych i t. p.

Zawodowym kreślarzem można zostać albo przez odbycie praktyki w biurze, albo przez skończenie niższej szkoły technicznej. Od kreślarza wymaga się skończenia 8 klas szkoły powszechnej lub też najmniej 3 klas gimnazjum, zdolności do rysunków ręcznych, zdolności do kaligrafji, bardzo dobry wzrok, zręczność, orjentację i zdolności do matematyki.

Młodzi ludzie, którzy poświęcają się zawodowi kreślarstwa technicznego, idąc drogą praktykantów biurowych, t. j. wstępując do biura na praktykę, z początku otrzymują zazwyczaj prace nie skomplikowane, jak: opisywanie planów, kopie planów o prostych linjach i t. p. Zdobywszy odpowiednią praktykę, otrzymują do wykonania coraz to poważniejsze prace. Z czasem nawet zdobywają dość poważne stanowisko — techników. Lecz zdobycie takiego stanowiska jest tylko możliwe w tych instytucjach, gdzie odbywali praktykę i które noszą charakter prywatny; stanowiska te nie dają żadnych praw technicznych, ani też nie są uwzględniane w instytucjach rządowych. Otóż ci, którzy odbyli praktykę biurową lub w czasie odbywania praktyki przygotowali się do zdania egzaminu z 6 klas gimnazjum, po otrzymaniu świadectwa mają prawo zdawać egzamin przy politechnice na technika tej gałęzi technicznej, w której się wyspecjalizowali. Dyplom technika daje prawa wykonywania prac technicznych samodzielnie, oraz obejmowania odpowiednich stanowisk w instytucjach państwowych.

Młodzi ludzie, którzy poświęcają się zawodowi kreślarskiemu i którzy wstąpili do niższej szkoły technicznej, po skończeniu takowej wstępują do urzędów jako wykwalifikowani kreślarze techniczni, na początku również otrzymują podrzędne stanowiska i dopiero z biegiem lat awansują na stanowiska odpowiedzialniejsze, ponieważ świadectwa szkół niższych technicznych nie dają w instytucjach państwowych szczególnych praw. Po ukończeniu niższej szkoły technicznej i odpowiedniem przygotowaniu się można zdawać egzamin do szkoły technicznej średniej.

Młodym ludziom zalecić można po ukończeniu niższej szkoły technicznej, obrać sobie jakąś gałęź

techniczną jak: budowlaną, drogową, mechaniczną i t. p., w której po wyspecjalizowaniu się mogą otrzymać bardzo popłatne stanowiska np. kierownika robót budowlanych (majstrów), kierownika robót drogowych (drogomistrzów), kierownika warsztatów mechanicznych (werkmistrzów), w zakładach przemysłowych, lub też na kolejach dozorcy odcinku i t. p.

Szkoły niższe techniczne znajdują się w Katowicach (ul. Krasińskiego), w Lesznie (Poznańskie), Poznaniu, Bydgoszczy, Toruniu, Warszawie, Łodzi, Krakowie, Lwowie, Lublinie, Wilnie. Kurs w tych szkołach jest dwu i trzy letni, zależnie od typu szkoły.

Wogóle zawód kreślarsko-techniczny zalecić można mniej zamożnym inteligentom, obdarzonym zdolnościami do rysunków.

Grupa II-ga.

Do grupy drugiej są zaliczone wszystkie zawody umysłowe i fizyczne, które wymagają zręczności do wykonania rysunków technicznych. Zawodami temi są: astronom, budowniczy, blacharz, brukarz, bednarz, cieśla, ceramik, dekarz, drukarz-(litograf), drogomistrz, elektryk, fotograf, giser, inżynier (wszelkie gałęzie techniczne), instalator, hydraulik, kowal, kominiarz, krawiec, kotlarz, lotnik, lakiernik, monter, murarz, mechanik, mierniczy, optyk, poljer, puszkarz, rytnik, rymarz, stolarz, ślusarz, stelmach, szklarz, siodlarz, szofer, tokarz, technik (wszystkie gałęzie techniczne), tapicer, werkmistrz, zegarmistrz, zdun, zecer i t. d.

Astronom. Ludzie z wyższem wykształceniem (uniwersyteckiem), którzy poświęcili się badaniu przestworza, t. j. wszelkich ruchów (biegu) gwiazd, komet, planet i t. p. oraz badaniu wszelkich zmian atmosferycznych, nazywamy astronomami. Do astronomów również należą: przepowiadanie pogody, określanie czasu i kierunku biegu gwiazd, komet, wiatrów, określanie faz księżyca i in. ciał nieb., zaćmienia słońca, księżyca i t. p. zmian w wszechświecie, a także badanie przyczyn wstrząsów naszej planety (trzęsienia ziemi) i badanie życia gwiazd, komet, planet jak również naukowy o nich wykład.

Astronomja jest jedna z najszczytniejszych nauk teoretyczno-ścisłych i wymaga wybitnych zdolności do matematyki.

Ci, którzy chcą się poświęcić astronomji, muszą przedewszystkiem skończyć gimnazjum (matematyczno-przyrodnicze), zdać egzamin maturalny, skończyć na uniwersytecie wydział (fakultet) fizyko-matematyczny i po zdaniu doktoratu, pewien czas pracować jako asystent profesorów lub znanych astronomów; następnie po kilku latach pracy w charakterze asystenta następuje promocja na astronoma.

Czas nauki, włączając gimnazjum i lata asystenckie, trwa około dwadzieścia lat. Uniwersytety znajdują się w Poznaniu, Warszawie, Wilnie, Lwowie i Krakowie. Zwrócić jednak muszę uwagę, iż wykształcenie na astronoma dla tych, którzy mieszkają w miejscowościach gdzie niema gimnazjum, dużo kosztuje (mniej więcej 30.000 zł). Zawód ten zatem jest dostępny tylko dla ludzi zamożnych.

Agronom. (Szczegółowe objaśnienia będą podane pod: „Inżynier-agronom".)

Blacharz. W zakres zawodu blacharskiego wchodzi wykonanie wszelkiego rodzaju pokrycia dachów, kopuł, ark, urządzeń ścieków, odpływów (rynien), pokrycia wszelkich wystających powierzchni domów, narażonych na działanie deszczu (np. gzymsy, podokienniki), urządzenia wentylacyj okiennych, klozetowych, nasad kominowych itp. roboty blacharskie przy budowie domów. Oprócz powyższych prac t. zw. budowlanych, mamy jeszcze wykonanie wszelkich kuchennych sprzętów, jak wiaderka, konewki, naczynia do mleka, nafty i t. p., wanny, stągwie i wiele innych przedmiotów dla użytku gospodarstwa domowego. Do zawodu blacharskiego zalicza się również przeprowadzanie wody (wodociągi), gazu i urządzeń odpływowych zlewów, klozetów i wanien.

Do zawodu blacharskiego przyjmuje się chłopców, którzy skończyli 14 rok życia i posiadają świadectwo ukończenia szkoły powszechnej. Oprócz wspomnianego świadectwa kandydat powinien posiadać zręczność do wykonania rysunków, dobry wzrok, orientację, silne nerwy i serce, powinien być również dość silnie rozwinięty fizycznie i całkiem zdrów, a także i zdolny do matematyki. Każdy kandydat przed przyjęciem odbywa trzymiesięczną próbę i po zadawalniającym rezultacie zostaje przyjęty jako uczeń blacharski.

Czas nauki trwa trzy lub cztery lata, co zależy od umowy. W czasie trwania nauki każdy uczeń obowiązany jest uczęszczać do szkoły dokształcającej. Po upływie terminu uczeń staje do egzaminu przed komisją, w skład której wchodzą: mistrzowie, czeladnicy, delegaci z magistratu i nauczyciele szkoły powszechnej. Po zadawalniającym wyniku egzaminów, uczeń otrzymuje świadectwo czeladnika blacharskiego. W razie niepomyślnego wyniku egzaminów, uczeń otrzymuje półroczny termin na uzupełnienie braków, poczem ponownie staje do pełnych egzaminów. Czeladnik po pięcioletniej zawodowej praktyce ma prawo do złożenia egzaminów na mistrza sztuki blacharskiej, lecz dyplom mistrza i prawo przyjmowania uczniów może otrzymać dopiero po skończeniu 24 roku życia. Pierwsze wynagrodzenie czeladnika waha się od 0,60 do 0,80 zł na godzinę i zależy od jego zdolności.

Ustalonych warunków przyjęcia ucznia niema i zależą w zupełności od umowy rodziców z mistrzem. Jest jednak przyjętem, że uczniowie przychodni którzy są na własnem utrzymaniu, otrzymują w pierwszym roku 5 zł, w drugim 8 zł, a w trzecim 12 zł tygodniowo. Uczniowie zaś, którzy według umowy są na całkowitem utrzymaniu u mistrza, praktykują cztery lata i żadnej płacy tygodniowej nie otrzymują.

Bednarz. W zakres zawodu bednarskiego wchodzi wykonanie wszelkiego rodzaju beczek, przeróżnych kadzi dla piwa, wina i innych celów oraz wszelkich naczyń dla użytku gospodarstwa domowego, jak wiader, konwi, balii i t. p.

Do zawodu bednarskiego przyjmuje się chłopców, którzy skończyli lat 14-cie i posiadają świadectwo ukończenia szkoły powszechnej. Oprócz powyższego chłopiec musi być zdrów i dość silnie rozwinięty fizycznie, posiadać dobry wzrok i zręczność do rysunków. Kandydat przed przyjęciem odbywa 2 miesięczną próbę i po zadawalniającym wyniku próby zostaje przyjęty jako uczeń bednarski. W czasie trwania nauki uczniowie są obowiązani uczęszczać do szkoły dokształcającej. Czas nauki trwa trzy i cztery lata, zależy to od umowy rodziców z mistrzem. Ogólnie jednak przyjęto, że gdy uczeń jest przychodni na własnem utrzymaniu, to praktykuje trzy lata, i otrzymuje w pierwszym roku 5 zł, w drugim 8 zł, a w trzecim 10—12 zł tygodniowo. Uczniowie zaś, którzy są na pełnem utrzymaniu mistrza praktykują cztery lata, lecz żadnych tygodniówek nie otrzymują. Po ukończonym czasie nauki uczeń staje do egzaminów przed komisją, w skład której wchodzą mistrzowie, delegaci

z magistratu i nauczyciele szkoły dokształcającej, i po zadawalniającym wyniku otrzymuje świadectwo czeladnika bednarskiego. W razie niepomyślnych egzaminów, otrzymuje półroczny termin na dopełnienie braków. Ustalonych warunków przyjęcia uczniów niema i zależą w zupełności od ugody rodziców z mistrzem. Czeladnik po 5 latach zawodowej praktyki ma prawo zdawać egzamin na mistrza, lecz dyplom może otrzymać dopiero po ukończeniu 24 roku życia.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Czy wiecie, że

Niezbędnem jest wiedzieć, jak i czem należy pomóc we wszelkich wypadkach zatrucia przed przybyciem lekarza. Trzeba mieć zawsze na uwadze, że od pośpiechu zabiegu zależy ratunek i nie wolno obojętnie wyczekiwać na lekarza, który z różnych powodów nie będzie mógł natychmiast przybyć. Są przecież takie wsie, w których wcale niema lekarza i zanim takowy przybędzie z sąsiedztwa, pomoc może być spóźnioną. A więc podane poniżej rady i wskazówki są nader ważne, a Czytelnicy powinni dokładnie je przestrzegać.

Po większej części zatrucia usuwa się przez płókanie żołądka odpowiedniemi środkami, przez pobudzenie do wymiotów, przez przeczyszczenie, polewanie wodą, upust krwi i przez sztuczne oddychanie.

Wyżej wspomnianych środków ratowniczych używa się nie we wszystkich wypadkach zatrucia, gdyż zależy to od rodzaju trucizny, która dostała się do żołądka lub krwi.

Przedewszystkiem, przystępując do ratowania zatrutego, zwrócić trzeba baczną uwagę, czy przełyk lub gardło nie są silnie spalone. W celu zapobiegania dalszemu uszkodzeniu przełyku lub gardła daje się zatrutemu obficie pić mleko, płyny śluzowe, białko lub olej, **lecz jeżeli otrucie nastąpiło od fosforu lub miedzi, to ani mleka, ani oleju lub płynów śluzowych dawać nie należy.**

Drugą najważniejszą rzeczą jest stwierdzenie, wskutek czego nastąpiło zatrucie t. j. od jakiej trucizny, ażeby móc zastosować odpowiednie środki ratownicze. Rodzaj zatrucia daje się stwierdzić po objawach zatrutego. W tym celu poniżej załączam objawy każdego zatrucia i odpowiednie środki leczenia, które trzeba zastosować przed przybyciem lekarza.

Przy zatruciu **ługiem** są następujące objawy: oparzenie śluzówki ust, przełyku, żołądka i silne bóle. Jako środki zaradcze mogą służyć: woda z cytryną, woda z octem (2 łyżeczki od kawy na szklankę wody); można również dawać do połykania małe kawałki lodu.

Przy zatruciu gazem **świetlnym** (zaczadzenie) zachodzą następujące objawy: ból i zawroty głowy, silny szum w uszach, osłabienie serca, utrata przytomności, (w lżejszych wypadkach zatrucia — skłonność do snu). Jako środki służą: świeże powietrze (najlepiej zatrutego wynieść na dwór) i sztuczne oddychanie tlenem.

Przy zatruciu **arszenikiem** spotykamy następujące objawy: bóle żołądkowe i brzuszne, wymioty rozwolnienie (niekiedy z krwią), słabość serca (kłucie), uciążliwe oddychanie, słabe i wolne tętno serca. Środkami zaradczemi są: płókanie żołądka wodą magnezjową, silne przeczyszczenie, zastosować środki wymiotowe i dawać do picia mleko i olej.

Przy zatruciu **morfiną** zachodzą następujące objawy: mdłości, wymioty, nieprzeparta senność, utrata przytomności, wąskie nieruchome źrenice, małe (słabe) wolne tętno serca. Jako środki zaradcze służą: płókanie żołądka (niezależnie od tego czy morfinę przyjęto do wnętrza, czy zastrzyknięto pod skórę), wszelkie środki wymiotowe, mocna czarna kawa i zastosować gorące kąpiele.

Przy zatruciu **grzybami** są następujące objawy: mdłości, wymioty, rozwolnienie, osłabienie tętna serca, ogólne zamroczenie. Jako środki zaradcze mogą służyć: płukanie żołądka, środki wymiotowe, przeczyszczające, mocna czarna kawa i wino.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Kawa

Ojczyzną kawy jest północno-wschodnia Afryka, gdzie tę pożyteczne krzewy rosną dziko na stokach górskich Abisynji. Od bardzo dawnych czasów uprawiają ją też na wybrzeżach Arabji, skąd pochodzi sławna kawa Mokka, na wyspach południowej Azji zwłaszcza na Cejlonie i Jawie — ogromne plantacje kawy posiada także Brazylja, a ta kawa brazylijska nosi nazwę Santos, od portu, z którego ją rozsyłają na cały świat.

Krzew kawy ma dość duże trwałe liście i drobne, wonne, białe kwiateczki. Owocem jest czerwona jagoda, podobna do wiśni, w której tkwią dwa przytulone do siebie nasiona. Osobne do tego celu zastosowane młynki rozgniatają te owoce, mięso się odrzuca, a szaro-zielone nasiona widzimy w handlu jako ziarnka kawy.

Z dawien dawna była kawa ulubionym napojem Turków. Kiedy w roku 1683 król Jan Sobieski oswobodził Wiedeń, wtedy w zdobytym obozie tureckim prócz innych bogactw znaleziono także wielkie zapasy kawy. Król Jan darował je niejakiemu Franciszkowi Kulczyckiemu, który oblężonemu Wiedniowi wielkie oddał przysługi, a będąc poprzednio w niewoli tureckiej, znał się na przyrządzaniu z kawy wybornego napoju. Kulczycki założył pierwszą w Wiedniu kawiarnię, i odtąd używanie kawy zaczęło wchodzić w zwyczaj w całej Europie.

Kawa jest doskonałą używką, ale podobnie jak herbata bywa bardzo często fałszowana, i to zarówno surowa jak palona, cała i mielona. Przedewszystkiem gorsze gatunki bywają sztucznie barwione i glazurowane, żeby imitowały lepsze.

Ziarnka surowej kawy mają wygląd zielonkawy lub ciemniejszy — zależnie od gatunku — wrzucone do wody toną i nie pęcznieją. Sztuczne ziarnka są kruche, w wodzie gorącej pęcznieją, rozpadają się, otaczają się mętną warstwą i oddają wodzie swój barwik.

Ziarnka palonej kawy są ciemno-brunatne, twarde, w wodzie nie toną. Sztuczna palona kawa (wyrabiana z żołędzi, chleba, gliny i pomalowana w celu nadania blasku spirytusowym roztworem smoły), jest krucha, tonie w wodzie zimnej i rozpada się.

Jeszcze częściej spotkać można w handlu fałszowaną kawę mieloną. Dobra kawa, gdy jest zmielona, pływa dość długo po wodzie, nie tonąc, bo w niej jest dużo tłuszczu. Zwilżona wodą nie wałkuje się w palcach, a przyciśnięta kawałkiem bibuły, pozostawia na niej małe tłuste plamki.

Wszelkie surogaty, w tej liczbie i cykorja, odrazu opadają na dno i stopniowo zabarwiają wodę na kolor brunatny. Sztuczna mielona kawa bywa czasem bardzo gorzka, bo zawiera łubin, przyciśnięta bibułą, pozostawia na niej duże plamy tłuste.

Takiemi łatwemi sposobami każda gospodyni może zbadać i rozpoznać wartość kawy, aby się nie dać oszukać. M.

Rady praktyczne.

Kilka potraw na stół wigilijny.

Zupa migdałowa. Dwadzieścia deka słodkich migdałów i piętnaście ziarn gorzkich sparzyć wrzątkiem i oczyścić z łupinek. Utłuc doskonale w moździerzu, skrapiając wodą, aby nie puściły olejku. Zalać gorącą wodą, wycisnąć mocno, pozostałe migdałki utłuc ponownie, lub, co lepiej, ucierać mocno w makutrze, ponownie sparzyć i wycisnąć. Mleka tego powinno być cały litr. Osobno ugotować na sypko szklankę dobrego, szlifowanego ryżu, wrzucić do niego pół szklanki rodzenków bez pestek (sułtańskich), pozostawić na brzegu blachy, aby nie gotując się, rozpęczniał tylko. Mleko migdałowe zmieszać z drugim litrem lub nieco więcej dobrego, niezbieranego mleka, zagotować razem raz, ocukrzyć do smaku, wlać do wazy na przygotowany tam uprzednio ryż. Zupę tę podajemy na zimno i na gorąco. Kto lubi zupy zawiesiste, może ugotowane mleko już zaprawić łyżką kartoflanej mąki, rozbitej w pół szklance mleka lub wody i zagotować raz jeszcze. Nakoniec osoby nie chcące używać mleka do wilji, co podobno sprzeciwia się tradycji, mogą użyć tylko mleka migdałowego, biorąc na nie podwójną porcję migdałów. Wyciśnięte migdały można dodać do smaku, przygotowanego na świąteczne strucle, któremu dodają smaku i zapachu.

Karasie i liny smażone. Karasie lub liny oczyścić, osolić, utarzać w mące i smażyć jak każde inne ryby. Smaczniejsze jeszcze są, jeśli po usmażeniu ułożyć je na metalowy półmisek, zalać obficie kwaśną śmietaną, osypać podsmażoną w maśle cebulą, tartą bułeczką, — jeśli jest w domu, dodać do niej trochę ostrego sera, rozłożyć po wierzchu kawałeczki masła i wstawić na dobry kwadrans do pieca. Są to najsmaczniejsze z ryb krajowych, których nie powinno zabraknąć w żadnej wilji.

Śledzie smażone. Do smażenia brać śledzie twarde, najlepiej białe, norweskie, mocząc najmniej 12 godzin. Ponieważ łatwo w smażeniu się rozpadają, należy je smażyć w klarze. Na sześć śledzi, utrzeć trzy łyżki mąki z jednem żółtkiem i taką ilością wody, aby ciasto było gęstsze niż na naleśniki, dodać pianę z białka, utarzać w tem śledzie, oczyszczone z ości, lecz z pozostawioną skórą. Smażyć na maśle lub na oleju, na bardzo wolnym ogniu. Podaje się je z kartoflami z wody.

Kapusta z grzybami. Dwa kilo kapusty niezbyt kwaśnej (kwaśniejszą należy wypłukać w zimnej wodzie i wycisnąć) nastawić z nieduża ilością wody i 10 deka najlepszych, średniego rozmiaru, suszonych grzybów. Gdy kapusta i grzyby prawie miękkie, włożyć po kilka ziarn pieprzu i ziela listek, dwie poszatkowane cebule i wlać pół szklanki oliwy, lub dobrego orzechowego oleju. Dusić jeszcze dobre pół godziny, nakoniec przyprawić łyżką mąki i karmelem z dużej łyżki cukru. Grzyby wyjąć i albo drobno poszatkować i wymieszać z kapustą, lub też całemi obłożyć wkoło ułożoną na półmisku kapustę.

Kluski z makiem. Pół kilo maku sparzyć wrzątkiem, potrzymać tak 12 godzin, odcedzić, przepuścić dwa razy przez maszynę do mięsa, lub też utrzeć w makutrze ze szklanką cukru, dodać szklankę słodkiej śmietanki, kilka utłuczonych gorzkich migdałów, ułożyć na salaterce, zagnieść ciasto z pół kilo mąki pszennej, jednem jajkiem, odrobiną soli i taką ilością wody, aby ciasto było jak na zwykłe kluski krajane. Rozwałkować cienko, dać podeschnąć, krajać na pasy, potem na małe kluseczki. Odgotować lekko w osolonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą na przetaku, wymieszać z masą makową i wynieść na godzin parę na chłód. Zamiast cukru można zaprawić mak szklanką miodu.

Pierniki. Trzy żółtka i dziesięć deka cukru ucierać do białości, dodać dziesięć deka utartych na maszynce migdałów słodkich i parę gorzkich, dodać półtorej szklanki rozpuszczonego i wystudzonego miodu, ucierać wszystko najmocniej, wsypać dwie łyżeczki od herbaty razem utłuczonych goździków, cynamonu i angielskiego pieprzu (ziela), dwa deka potażu, rozpuszczonego w paru łyżkach wody, nakoniec dodać pół kilo mąki i pianę z pozostałych białek. Formy tortowe wysmarować masłem, wysypać bułeczką i upiec pod blachą, lub w piecu miernie gorącym jak każdy tort. Gdy wystygnie, polukrować pomadką lub lukrem czekoladowym.

Rozmaitości

Śmiertelność niemowląt wzrasta.

W roku 1930 zmarło w Katowicach 1565 ludzi, w tem 456 dzieci w pierwszym a 98 dzieci od drugiego do piątego roku życia. Liczby te są nader wymowne. Stosunek zmarłych niemowląt do zmarłych dorosłych jest niezdrowy. Zapewne odgrywa tu pewną rolę kryzys gospodarczy. Matki nie mogą otoczyć dziatek taką opieką, jakaby byłaby potrzebna. Środki żywności, zwłaszcza mleko, są drogie a gotówki niema. Ale może pozatem do powiększenia śmiertelności niemowląt przyczynił się egoizm matek, które albo dzieci mieć nie chcą wcale, albo jeżeli się urodzą, niewiele o nie dbają, uważając je raczej za ciężar, aniżeli za dar Boży i błogosławieństwo. Są takie wyrodne matki, które śmierć niemowlęcia przyjmują z uczuciem ulgi, bo przez nią pozbawiają się przeszkody, utrudniającej używanie i bawienie się. Jak wysoko trzeba wobec tego cenić te matki, które wiernie i cicho noszą krzyż Pański, wychowując chętnie liczne dziatki. Ileż opieki, ile trudu, ile nieprzespanych nocy wymaga od dobrej matki wychowanie niemowląt. Ale Pan Bóg widzi ich ofiary. On ma pamięć nieomylną i wynagrodzi im kiedyś stokrotnie każdy czyn, którym dzieciom swoim torowały drogę życiową.

84 małżeństwa mieszane!

Statystyka urzędu stanu cywilnego w Katowicach wykazuje na rok 1930 84 **małżeństwa mieszane.** Porównując tę liczbę z ogólną liczbą zawartych małżeństw, stwierdzamy, że wynosi ona 8 procent. Doświadczenie poucza, że religja w większości małżeństw mieszanych cierpi. Dzieci bardzo często są wychowywane po ewangelicku pomimo gwarancyj, danych przed ślubem kościelnym. A chociażby nawet dzieci chodziły do szkoły katolickiej, to jednak rozdźwięk, istniejący pomiędzy rodzicami pod względem religii, zwykle działa źle na nie. Trzeba więc powtarzać ciągle to, co starzy duszpasterze mówią, że małżeństwa mieszane są objawem szkodliwym, który powinien z czasem zupełnie zniknąć. Jeżeli zaś pytamy, jak temu zapobiec, jak zmniejszyć liczbę małżeństw mieszanych, to odpowiedź będzie brzmiała: **Niech każdy katolik wstąpi do organizacyj katolickich, niech bierze żywy udział w życiu towarzystw parafjalnych!** One urządzają dosyć zabaw, na których można się uczciwie zabawić, a młodzi ludzie mogą się zapoznać wzajemnie, nie narażając na szwank religji swojej.

Pamiętajcie o gwiazdce biednych i bezrobotnych!